



Fred, Alex et l'équipe de La Grange vous souhaitent la bienvenue.

Fred, Alex and all the team welcome you to La Grange.

Nos entrées, plats et desserts sont faits maison, à part les glaces et sorbets. Nous privilégions des produits frais et locaux, voici quelques exemples...

Our starters, mains, and desserts are home-made, apart from the ice creams and sorbets. We prefer fresh and local produce, here are a few examples of our local suppliers...

*

Fera du Lac Léman péché, fumé et conditionné par Vincent Coly (pêcheur sur le Lac Léman).

Truite et Omble Chevalier- La Pisciculture des Ardoisières, Morzine.

Pommes de terre-GAEC de Lassy, fermiers à Allinges (74).

Fromage-Buttay, affineurs à Thonon-les-Bains.

Pain-Boulangerie La Bonbonnière, Morzine.

*

Toutes nos races de viande sont d'origine française ou l'U.E,
sur la garantie de nos fournisseurs bouchers.

Our meats are of french, or E.U. origin, based on the guarantee of our butchers.

*

Concernant les allergènes – si vous avez une allergie n'hésitez pas à demander à notre personnel pour en savoir plus sur les ingrédients. Nous ne sommes pas en mesure de garantir l'absence totale des allergènes dans nos plats car ils sont d'utilisation dans notre cuisine.

If you have a food allergy please don't hesitate to ask our staff about the ingredients, however as we do use allergens in our kitchen we cannot guarantee that our food does not contain any.

(v) – sans viande ou poisson, without fish or meat

(g) – sans gluten, without gluten.

*

A noter!

Les chèques bancaires ne sont pas acceptés.

Please note, we do not accept payment by check.

Bon Appétit!

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 www.lagrangemorzine.com

Nos Entrées

Tarte au fromage d'Abondance, petite salade verte garnie de noix et vinaigrette.

Abundance cheese tart served warm, small green salad garnished with walnuts and salad dressing. (v) 9.50€

Pressé d'aubergine, courgettes, chèvre frais et pesto, coulis de tomate au basilic.

Aubergine, courgettes, goat's cheese and pesto timbale, tomato and basil coulis. (v,g) 10€

Terrine maison de canard aux noisettes et pistache, chutney d'oignons rouges et pommes.

Duck and nut terrine, red onion and apple chutney. (g) 10.50€

Assiette de jambon cru de Savoie. Plate of thinly sliced Savoyard cured ham. 11€

Filet de fera fumé du Lac Léman, espuma d'aneth, queues d'écrevisses marinées au citron vert.

Smoked filet of fera (a white fish from Lake Geneva, smoked by Vincent Coly, professional fisherman), dill espuma, crayfish tails in lime marinade. (g) 12.50€

Marbré de foie gras de canard mi-cuit aux figues et porto, chutney aux pommes et raisins secs.

Marbled duck liver, fig, and port terrine, apple and raisin chutney. (g) 15.50€

L'Ardoise 'Apéro'

Sélection de charcuterie et fromage de la région à partager avec l'apéritif.

Selection of cured ham, sausage, local cheeses to share, perfect with before dinner drinks or as a starter to share. 18.00€

Nos Salades

La Jardinière (v,g) 10€

Légumes de saison crues avec salade verte et vinaigrette.

Generous salad of raw seasonal vegetables, green salad and vinaigrette.

La Petite Jardinière (v,g) 7.50€

La même, mais en plus petite, parfaite pour l'entrée! The same salad, a little bit smaller, perfect for a starter!

L'Alpiniste (g) 13€

Salade mixte avec pommes de terre poêlées, lardons, champignons, œuf poêlé, fromage fondu,

vinaigrette. Salad with pan fried potatoes, bacon bits, mushrooms, melted cheese, fried egg and salad dressing.

La Bergère 13€

Fromage de chèvre et lard fumé en feuille de brick, noix, pommes poêlées, salade mixte, vinaigrette.

Goat's cheese and smoked ham in brick pastry parcels, walnuts, pan-fried apples, mixed salad, and salad dressing.

L'Alpagiste (g) 14€

Salade verte, viande séchée des Alpes en fines tranches, fromage d'Abondance, pommes, noix et

vinaigrette. Thinly sliced dried beef, Abundance valley cheese, apples, walnuts, salad and salad dressing.

Le Pêcheur 16€

Fera fumé du Lac Léman, queues d'écrevisses marinées au citron vert, asperges vertes, salade mixte, vinaigrette au citron et aneth.

Smoked fera from Lake Geneva, crayfish tails in a lime marinade, green asparagus, mixed salad, lemon and dill vinaigrette.

Panaché de salade verte avec vinaigrette. Small green salad with salad dressing. (v,g) 4.50€

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 www.lagrangemorzine.com

Nos Plats

Nos Viandes

Suprême de poulet fermier, sauce miel et moutarde à l'ancienne, gratin Savoyard et légumes de saison.
Farm reared chicken supreme, with wholegrain mustard and honey sauce, Savoyard potato gratin and seasonal vegetables. 19,50€

Magret de canard rôti, sauce au vinaigre de xérès et myrtilles, gratin de patates douces à la sauge, légumes de saison.
Roasted duck breast, bilberry and Xères vinegar sauce, sweet potato and sage gratin, seasonal vegetables. 22€

Filet mignon de veau poêlé, sauce aux girolles, gratin Savoyard, légumes de saison.
Filet mignon of veal, girolle mushroom sauce, Savoyard potato gratin, seasonal vegetables. 25€

Gigot d'agneau confit sept heures, jus thym et romarin, gratin de patates douces à la sauge et légumes de saison.
Leg of lamb cooked for 7 hours, thyme and rosemary jus, sweet potato and sage gratin. 20€

Filet de bœuf, (220g approx.) pommes Pont Neuf, légumes de saison. (g)
Avec beurre aux herbes. 26€ Avec sauce au poivre verte. 27€ Au bleu de Termignon. 27€
Pan-fried filet of beef, chunky fried potatoes, seasonal vegetables. With herby butter, green pepper or blue cheese sauce.

Nos Poissons

Marmite de poisson :

Filet de truite saumonée des Ardoisières, noix de Saint-Jacques, et champignons, velouté de poisson parfumé au safran avec son « couvercle » de pâte feuilletée, riz, et légumes de saison.
Fish casserole with salmon trout from Ardoisière fish farm, scallops and mushrooms in a creamy saffron sauce covered with puff pastry, served with rice and seasonal vegetables. 22,50€

Poisson du moment (selon arrivage, demandez nous). Fish of the moment, please ask us.

Ni l'un ni l'autre...

Lasagnes de légumes rôtis, tomates cerise, fromage ricotta et fromage de chèvre, salade de jeunes pousses.
Roast vegetable lasagne, with cherry tomatoes, ricotta and goat's cheese served with a green leaf salad. (v) 18€

En supplément

Pommes Pont Neuf. Hand cut chunky fried potatoes. 4,50€

Gratin Savoyard. Gratin avec oignons et lardons, gratiné au fromage.
Savoyard potato gratin with onions and bacon bits topped with a little grated cheese. 3€

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.
0450759640 www.lagrangemorzine.com

Spécialités Savoyardes

Spécialités au fromage...

La Tartiflette: pommes de terre cuit au four avec Reblochon, lardons, crème, et vin blanc, salade verte. (g) 17.50€

Sliced potatoes oven baked with reblochon cheese, bacon bits, white wine and cream.

Avec charcuterie, (with cured meats). 19.50€

La Croute au fromage : Tranche de pain, fromage à raclette, et jambon blanc cuit au four avec du vin blanc et de l'ail, servi avec salade verte. 14.50€

Raclette cheese, ham, and bread with white wine and garlic baked in the oven.

Avec charcuterie, (with cured meats). 18€

Spécialités au fromage à partager...

(Prix par personne, minimum deux personnes, Prices are per person, minimum 2 people).

Fondue au fromage de La Grange, (Comté, Meule de Savoie, Abondance) salade verte. (v) 17€

La Grange cheese fondue (Comté, Meule de Savoie and Abondance cheese), green salad.

Fondue au reblochon, (La fondue de la Grange avec du Reblochon) salade verte. (v) 17.50€

La Grange cheese fondue (Comté, Meule de Savoie and Abondance cheese) with reblochon cheese, green salad.

Fondue aux cèpes, (La fondue de La Grange avec des cèpes) salade verte. (v) 18.50€

La Grange cheese fondue (Comté, Meule de Savoie and Abondance cheese) with cèpe mushrooms, green salad.

Raclette à l'ancienne. 21.50€

Fromage à râcler avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Raclette cheese melted at your table, with cured meats, potatoes and salad.

La Reblochonade. 22€

Un demi-reblochon par personne à râcler avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Half a Reblochon cheese melted at your table served with cured meats, potatoes, and salad.

Supplément charcuterie. 5.50€

Supplement of cured meats.

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 www.lagrangemorzine.com

Nos Spécialités à la viande à partager...

(Prix par personne, minimum deux personnes, Prices are per person, minimum 2 people).

Fondue Vigneronne 23.50€

Viande de bœuf à faire cuire dans un bouillon de vin rouge, servi avec ses sauces, gratin savoyard et salade verte.

Beef cooked in red wine at your table with sauces, Savoyard potato gratin and salad.

La Pierrade 23.50€

Viande de bœuf, poulet et lard à faire cuire à table sur la pierre chaude, servi avec sauces, pommes Pont Neuf, salade verte

Beef, chicken and smoked, sliced ham to cook at your table on a hot stone. Served with sauces, chunky fried potatoes and salad.

Pour les Petits Gourmands

Plats / Main courses

Merci de préciser si vous voulez que les enfants sont servis dès que c'est prêt ou avec vos plats.

Please tell us if you would like your children's meals as soon as they are ready, or with your main courses.

Tagliatelles fraîches, sauce tomate et lardons. Fresh tagliatelles, tomato sauce with bacon bits. 8€

Mini tartiflette, salade. Mini Savoyard potato gratin with bacon bits, onions and reblochon cheese. 8€

Mini lasagne aux légumes rôtis, salade verte. Mini roast vegetable lasagne with a green salad. 9€

Mini filet de bœuf, Pommes Pont Neuf, légumes. Mini filet of beef, chunky fried potatoes, vegetables. 12€

Desserts

Mini profiteroles avec glace vanille, chocolat chaud, crème Chantilly.

Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate and whipped cream. 3.50€

Glaces au choix. Choice of ice cream, 2€ la boule, 2€ per scoop.

Avec crème Chantilly ou chocolat chaud. With whipped cream or melted chocolate. 1.50€

Les portions dans notre menu enfant sont pour les -12ans.

The portions in our children's menu are for under 12 years.

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 www.lagrangemorzine.com

Menu Gourmand

Entrée, Plat & Dessert 32€, Entrée & Plat 28€, Plat & Dessert 28€

Terrine maison de canard aux noisettes et pistache, chutney d'oignons rouges et pommes.

Duck and nut terrine, red onion chutney. (g).

Ou

Tarte au fromage d'Abondance, petite salade verte garnie aux noix

Abondance cheese tart, grated vegetables and nuts.

Ou

Pressé d'aubergine, courgettes, fromage de chèvre et pesto, coulis de tomate au basilic.

Pressed aubergines, courgettes, goat's cheese and pesto, tomato and basil coulis. (v,g)

Et

Suprême de poulet fermier, sauce miel et moutarde à l'ancienne,
gratin Savoyard et légumes de saison.

Chicken supreme with wholegrain mustard and honey sauce, Savoyard potato gratin and seasonal vegetables.

Ou

Gigot d'agneau confit sept heures, jus thym et romarin, gratin de patates douces à la sauge et légumes de saison.

Leg of lamb cooked for 7 hours, thyme and rosemary jus, sweet potato and sage gratin.

Ou

Poisson du moment (selon arrivage). Fish of the moment.

Et

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées et crème Chantilly.

Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate, grilled almonds, and Chantilly whipped cream.

Ou

Dessert du jour (Demandez-nous)

Dessert of the day. (Ask us)

Menu Montagnard

27€ par personne.

(Minimum 2 personnes pour fondue et raclette, servi avec charcuterie et salade).

(Fondue and raclette minimum 2 people, Served with cured pork meats and salad).

Fondue au fromage de La Grange, salade verte. (Comté, Meule de Savoie, Abondance)

La Grange cheese fondue, green salad.

Ou

Raclette à l'ancienne.

Fromage à râcler avec charcuterie, pommes de terre et salade verte.

Raclette cheese melted at your table with cured pork meats, potatoes, and salad.

Ou

Tartiflette, salade verte.

Pommes de terre cuit au four avec du reblochon, lardons, et vin blanc.

Sliced potatoes oven baked with Reblochon cheese, bacon bits, white wine and cream.

Et

Profiteroles au glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème Chantilly.

Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate, grilled almonds, and Chantilly whipped cream.

Ou

Deux boules de glace.

2 scoops of ice cream.

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 www.lagrangemorzine.com

Sélection de fromages de la région, pain aux noix, chutney aux pommes, petite verte. 8€

Selection of local cheese, nut bread, apple chutney, green salad.

Nos Gourmandises Maison...

Fondue au chocolat, servie avec fruits frais, pain d'épices, et chamallows. (Minimum deux personnes, prix par personne). Chocolate fondue with fresh fruit, gingerbread and marshmallows. (Minimum 2 people, price per person). 10€

Verrine de mousse vanille, framboises et fraises, coulis de fruits rouges à la menthe et meringue.

Vanilla mousse in a verrine with raspberries, strawberries, red fruit coulis with mint and meringue. 8.50€

Soufflé glacé à la Chartreuse, biscuit croquant au chocolat, coulis de fruits rouges.

Frozen Chartreuse soufflé, crunchy chocolate biscuit, red fruit coulis. 8.50€

Crème brûlée au chocolat blanc (g) White chocolate crème brûlée. 8€

Clafoutis aux myrtilles, crème anglaise à la pistache.

Warm bilberry cake with pistachio crème Anglaise. 8.50€

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées et crème Chantilly.

Profiteroles with vanilla ice cream, melted chocolate, grilled almonds, and whipped cream. 7.50€

Café ou thé gourmand (un café expresso ou un thé avec mignardises).

An espresso coffee or a tea with a selection of miniature desserts. 9.50€

Dessert du jour. Dessert of the day. 7€

Glaces et Sorbets...

(Fabrication artisanale - Glaces des Alpes).

1 boule 2€ 2 boules 4€ 3 boules 6€

Avec chocolat fondu 1.50€

Avec crème Chantilly 1.50€

Avec eau de vie, vodka, whisky 4€

Parfums...

Vanille	Vanilla
Chocolat	Chocolate
Café	Coffee
Rhum Raisin	Rum & Raisin
Caramel	Caramel
Marron	Chestnut cream
Menthe	Mint
Noix de coco	Coconut
Pistache	Pistachio
Fraise	Strawberry
Fruit de la passion	Passion fruit
Citron	Lemon
Myrtille	Bilberry
Poire	Pear
Meringue	Meringue

Coupes Glacées... 8€

La Dame Blanche

2b de vanille, 1b de chocolat, chocolat chaud, crème Chantilly. (2 scoops vanilla, 1 scoop chocolate, whipped cream, melted chocolate).

Le Chocolat Liégeois

2b de chocolat, 1b de vanille, chocolat chaud, crème Chantilly. (2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, melted chocolate, whipped cream).

Le Café Liégeois

2b de café, 1b de vanille, un café expresso, crème Chantilly. (2 scoops coffee, 1 scoop vanilla, espresso coffee, whipped cream).

Le Réconfort

1b caramel, 1b chocolat, 1b marron, meringue maison, chocolat fondu, crème Chantilly. (1 scoop caramel, 1 scoop chocolate, 1 scoop hazelnut, melted chocolate, whipped cream).

La Tarte au Citron

1b citron, 1b meringue, brisures de sablé, crème au citron, meringue, crème Chantilly. (1 scoop lemon, 1 scoop meringue, biscuit pieces, lemon cream, meringue, whipped cream).

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 www.lagrangemorzine.com

Pour le midi... For lunch

Menu Bistro 16€

Servi uniquement le midi de 12h à 14h sauf dimanche et jours fériés.

Only served at lunch time from 12-2 except for Sunday and national holidays.

Plat du Jour Dish of the day

Ou

L'Assiette Savoyarde (g)

Charcuterie, fromage de la region, selection de fromage, pommes de terre cuites à la vapeur et salade verte.

Local cured ham and sausage, selection of local cheese, boiled potatoes, and green salad.

Ou

La Croute au fromage

Tranche de pain, fromage à raclette, et jambon blanc cuit au four avec du vin blanc et de l'ail, servi avec salade verte.

Raclette cheese, ham, and bread with white wine and garlic baked in the oven.

Ou

L'Alpiniste

Salade mixte avec pommes de terre poêlées, lardons, champignons, œuf poêlé, fromage fondu, vinaigrette.

Salad with pan fried potatoes, bacon bits, mushrooms, melted cheese, fried egg and salad dressing.

Ou

La Bergère

Fromage de chèvre et lard fumé en feuille de brick, noix, pommes poêlées, salade mixte, vinaigrette.

Goat's cheese and smoked ham in pastry parcels, walnuts, pan-fried apples, mixed salad, and salad dressing.

Ou

La Jardinière (v,g)

Légumes de saison crues avec salade verte et vinaigrette.

Raw seasonal vegetables with green salad and vinaigrette.

Et

Dessert du Jour. Dessert of the day.

Ou

Deux boules de glace. Two scoops of ice cream.

Nos prix sont nets, service compris.

Restaurant La Grange, 60 chemin de la Coutettaz, 74110, Morzine.

0450759640 www.lagrangemorzine.com